

Obsah

Výhody zmrazování	1	Ryby	18
Máme doma mrazničku		Kapr	
Nezaměňujte mrazničku se spíží		Zmražené ryby	
Praktické zásady	2	Uzená ryba	
Základní pravidla pro balení potravin určených ke zmrazení		Uzeniny	18
Které pokrmy se hodí ke zmrazení		Přílohy	19
Obecné zásady racionálního využití mrazničky		Brambory	
Obecné zásady ke zmrazování		Těstoviny	
Co se k zmrazování nehodí		Rýže	
Terminologie při zmrazování		Mléčné výrobky	21
Mraznička uchovává vitamíny, vůni a minerální látky		Máslo	
Zelenina	4	Sýry	
Cibule		Mléko	
Česnek		Vejsce	22
Červená řepa		Vejsce syrová	
Fazolky		Vejsce vařená	
Květák		Omelety	
Hrášek		Palacinky	
Růžičková kapusta		Pečivo	22
Karotka (mrkev)		Chléb	
Kedlubny		Housky, žemle, rohlíky	
Kopr		Domácí moučnický	
Křen		Ovoce	26
Paprika		Angrešt	
Pažitka a petrželka		Banány	
Polévková zelenina		Borůvky	
Pórek		Broskve	
Rajčata		Hrušky	
Reven neboli rebarbora		Jablka	
Zelené zahradní bylinky		Jahody	
Zeli		Maliny	
Houby	10	Meruňky	
Polévky	11	Ostružiny	
Maso	12	Lískové a vlašské ořechy	
Drůbež	16	Jedlé kaštiny	
Kuře		Ovocná šťáva	
Krůta		Šťáva z grapefruitů nebo z pomerančů	
Zvěřina	17	Vino červené i bílé	
Bažant		Rybiz	
Králik		Švestky	
Srnčí		Višně	
Zajíc		Doba uchovy potravin v chladničce, mrazničce a mrazicí truhle	31

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODÁŘENÍ – SVAZEK 106

Alice Pinková

MRAZNIČKA NÁM POMÁHÁ

Předmluvu napsal ing. Miroslav Smotlacha. Ilustroval Tomáš Smetana. Foto Olga Davidová. Obálku navrhl a graficky upravil Mojmir Čapek. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1988 jako svou 6546. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Chalupová. Výtavný redaktor Ivan Kincil. Technická redaktorka Hana Herčíková.

4. vydání – náklad 150 000 – stran 32 – AA 5,79 – VA 6,48 – 505/21/818
Vytiskly jihočeské tiskárny, n. p., České Budějovice

Tematická skupina 08/26

24-045-88 Kčs 8,-

© Alice Pinková, 1986